

АКТ № 5  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ № 32

от 20.01 2022г.

МБОУ СОШ № 32

Комиссия в составе

Балрюкова И.В., Маслова Ю.А., Тудева О.А.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить V):

1. Контроль соблюдения норм питания.
2. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
3. Контроль ведения документации пищеблока.
4. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
5. Контроль соблюдения графика работы столовой.
6. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
7. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
8. Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся.
9. Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
10. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

**В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):**

1. Готовая продукция (соответствует норме / не соответствует норме / иное) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме / не соответствует норме / иное) \_\_\_\_\_
3. Циклическое меню (соблюдается / не соблюдается / иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (соблюдаются / не соблюдаются / иное) \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / неудовлетворительное / иное) \_\_\_\_\_
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиТа / не ведется / иное) \_\_\_\_\_
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует / не соответствует / иное) \_\_\_\_\_
8. График работы столовой (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается / иное) \_\_\_\_\_
9. График питания учащихся (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается / иное) \_\_\_\_\_
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии / в неудовлетворительном состоянии / иное) \_\_\_\_\_
11. Соблюдение правил личной гигиены учащихся (соблюдается / не соблюдается) \_\_\_\_\_

12. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (имеется / не имеется, соответствует / не соответствует).

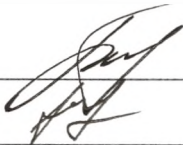
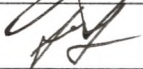
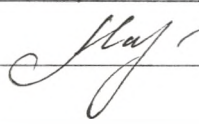
В результате проверки установлено:

Нарушений не выявлено готовая продукция соответствует норме, санитарное состояние помещений охранной зоны, пищеблока и его служебных помещений. Контроль санитарии соблюдается в полном объеме

Замечания:

Замечаний отсутствуют.

Подписи членов комиссии:

		Бакурюкова И.В.
		Тындак О.А.
		Маслова Н.А.